# MÁQUINA DE PAN

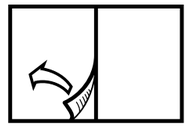
MÁQUINA DE PAN

IMETEC
www. imetec.com

**Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY**
**Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149**

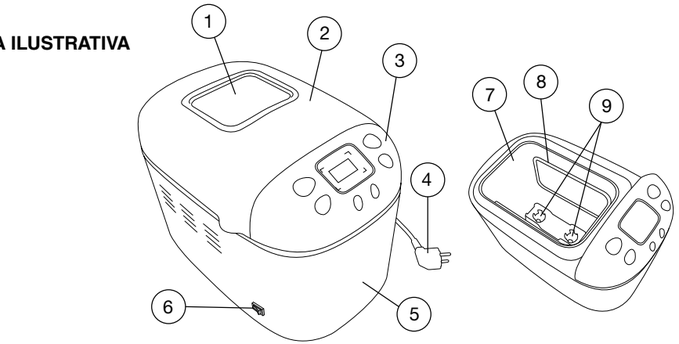
IMETEC

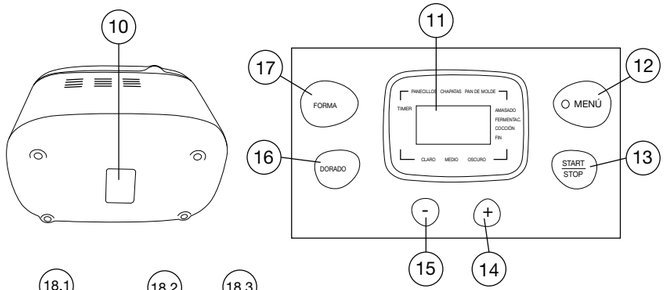
**TYPE F7901**

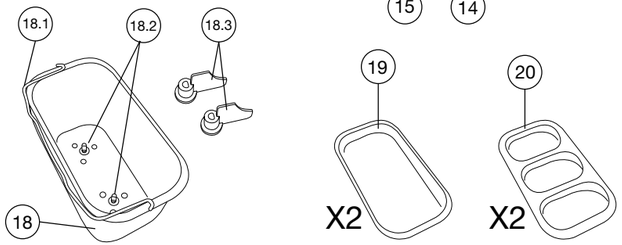


**[Z]**

**GUÍA ILUSTRATIVA**



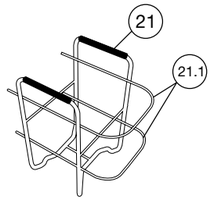



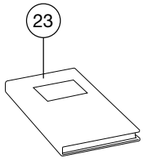







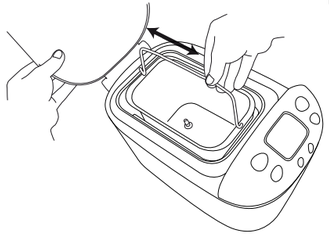




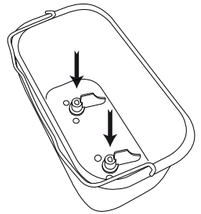

I

**[A]**



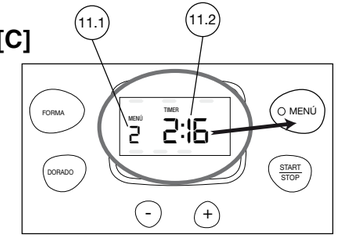
Extracción del contenedor del pan de molde

**[B]**



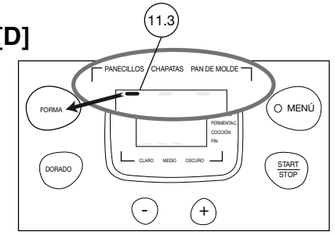
Introducción de las paletas mezcladoras

**[C]**



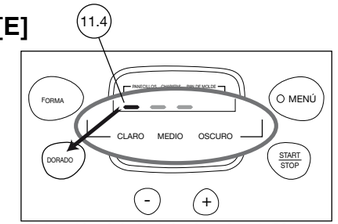

Selección del programa: ej. **Prog. 2**

**[D]**



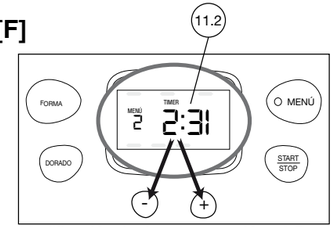

Selección de la forma del pan: ej. **Panecillos**

**[E]**



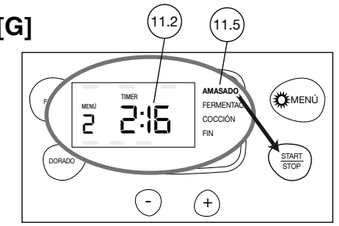

Selección del nivel de dorado: ej. **Claro**

**[F]**



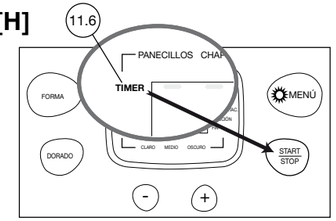

Modificación de dorado y cocción: ej. **Prog. 2**

**[G]**




Puesta en marcha y control de la fase en curso **Prog. 2**

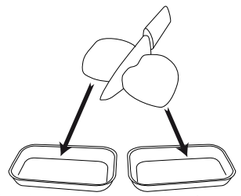
**[H]**




Puesta en marcha retardada

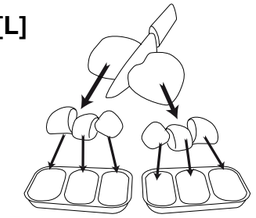
II

**[I]**



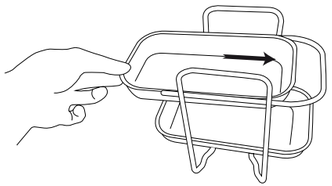
Traslado a los moldes para chapatas

**[L]**



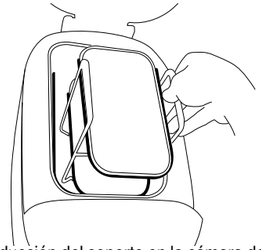
Traslado a los moldes para panecillos

**[M]**



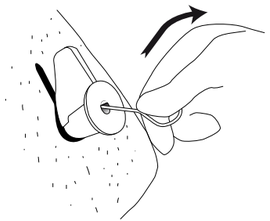
Introducción de los moldes en el soporte

**[N]**



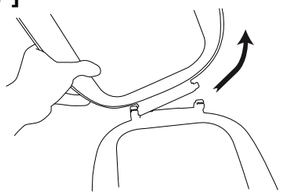
Introducción del soporte en la cámara de cocción

**[O]**



Extracción de las paletas del pan

**[P]**



Extracción de la tapa

**DATOS TÉCNICOS**

IMETEC TYPE F7901 230 V ~ 50 Hz 920 W

Breadmaker

Macchina per il pane

www.imetec.com

III

# MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA MÁQUINA DE PAN

*Estimado cliente: IMETEC le agradece por haber elegido este producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, siempre buscando satisfacer al consumidor. Este manual de instrucciones ha sido redactado en conformidad con la norma europea EN 62079.*

## ¡ATENCIÓN!
## Instrucciones y advertencias para un uso seguro

**Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones para el uso y en concreto las advertencias para la seguridad, ateniéndose siempre a ellas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa, durante toda la vida útil del producto, para poder consultarlo cada vez que sea necesario. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos.**
**Si al leer este manual de instrucciones para el uso alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto contáctese con la empresa en la dirección indicada en la última página.**

## ÍNDICE


| | | |
|---|---|---|
| **Advertencias de seguridad** | **pág.** | **2** |
| **Referencia de símbolos** | **pág.** | **4** |
| **Descripción del aparato y de los accesorios** | **pág.** | **4** |
| **Descripción de los programas** | **pág.** | **4** |
| **Preparación** | **pág.** | **7** |
| **Consejos / primeros usos** | **pág.** | **7** |
| **Uso** | **pág.** | **8** |
| **Programas completos de panificación** | **pág.** | **8** |
| **Programas parciales únicamente de amasado o cocción** | **pág.** | **11** |
| **Puesta en marcha retardada** | **pág.** | **12** |
| **Tabla de tiempos** | **pág.** | **12** |
| **Limpieza y mantenimiento** | **pág.** | **14** |
| **Consumo y protección en caso de apagones eléctricos** | **pág.** | **14** |
| **Problemas y soluciones** | **pág.** | **15** |
| **Eliminación** | **pág.** | **16** |
| **Asistencia y garantía** | **pág.** | **16** |
| **Guía ilustrativa** | **I-II-III** | |
| **Datos técnicos** | **III** | |

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Después de haber sacado el aparato del embalaje, compruebe que esté íntegro conforme al dibujo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.**
- **¡Los materiales del embalaje no son juguetes para los niños! Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños; ¡riesgo de asfixia!**
- **Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la tensión de red indicados en los datos técnicos (10) de identificación correspondan con los de la red eléctrica disponible. Los datos técnicos de identificación (10) se encuentran en la parte inferior del aparato.**
- **Este aparato debe utilizarse exclusivamente para el uso para el cual ha sido diseñado, es decir, como MÁQUINA DE PAN para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por tanto peligroso.**
- **Este aparato puede ser utilizado por menores de edad siempre y cuando tengan más de 8 años, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sólo si han recibido instrucción en cuanto al uso en condiciones de seguridad e información sobre los riesgos que presenta el producto.**
- **Cerciórese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no puede ser llevada a cabo por niños sin la supervisión de un adulto.**
- **Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o en fase de enfriamiento.**
- ⃠ **NO utilice el aparato con las manos mojadas o los pies húmedos o descalzos.**
- ⃠ **NO tire del cable de alimentación o del aparato para desenchufarlo de la toma de corriente.**
- ⃠ **NO exponga el aparato a la humedad o al efecto de los agentes atmosféricos (lluvia, sol).**

- ⃠ **NUNCA sumerja el aparato en el agua ni lo ponga bajo un grifo de agua corriente.**
- **El aparato no ha sido concebido para funcionar mediante temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia separados o análogos.**

**¡ATENCIÓN! Superficie caliente.**

- ⃠ **NO use el aparato cerca del fregadero lleno de agua. Durante el uso el aparato debe colocarse de forma tal que no pueda caer en el fregadero.**
- ⃠ **NO utilice el aparato cerca de la superficie de cocción de la cocina. Preste atención para que el cable no entre en contacto con superficies calientes, incandescentes, llamas abiertas, cazuelas y otros utensilios.**
- **Utilice sólo los accesorios originales suministrados por Imetec.**
- ⃠ **No obstruya las tomas de aire y asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del aparato durante el funcionamiento.**
- **La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando el mismo se encuentra conectado a una instalación de puesta a tierra eficaz según lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Verifique este requisito fundamental de seguridad y en caso de duda solicite un control cuidadoso de la instalación por parte de un técnico competente.**
- **Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento, o si no va a utilizarse.**
- **En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule indebidamente. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, hágalo sustituir en un Centro de Asistencia Técnico autorizado, para prevenir cualquier riesgo.**

## REFERENCIA DE SÍMBOLOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| ⚠ | Advertencia | \| | Posición ON |
| ⊘ | Prohibición | ○ | Posición OFF |

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS [Fig. Z]

1. ventanilla
2. tapa
3. zona de mandos
4. cable de alimentación
5. cuerpo de la máquina
6. interruptor de encendido y apagado ○ / |
7. cámara de cocción
8. resistencia
9. engranajes
10. datos técnicos

**Zona de mandos:**

11. visualizador
12. botón MENÚ para la selección de los programas e indicador de funcionamiento
13. botón START / STOP, para poner en marcha o parar la máquina de pan
14. botón + para la regulación de la puesta en marcha retardada o del nivel de cocción
15. botón - para la regulación de la puesta en marcha retardada o del nivel de cocción
16. botón DORADO para seleccionar el nivel de dorado
17. botón FORMA para seleccionar el accesorio

**Accesorios:**

18. contenedor del pan de molde
    18.1. asa del contenedor
    18.2. pernos
    18.3. paletas mezcladoras
19. moldes para chapatas
20. moldes para panecillos
21. soporte para moldes de chapatas y panecillos
    21.1. guías en U del soporte
22. gancho para extraer las paletas
23. libro de recetas

## DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

La máquina de pan Imetec, además de los programas tradicionales estándares de las máquinas de pan normales, tiene un buen número de programas especiales para las recetas sin gluten o dietéticas.

Los programas se clasifican en 3 grupos:

- programas sin gluten
- programas dietéticos
- programas tradicionales

Estos programas se diferencian por los tiempos y el tipo de masa, el número de fermentaciones y las condiciones de temperatura/cocción. Cuando se desea realizar una receta propia, es necesario elegir el programa más parecido en términos de realización y tiempos, con ayuda de la descripción que encontrará a continuación. Si su receta no sale bien la primera vez, intente realizarla de nuevo utilizando otro programa.

**PROGRAMAS SIN GLUTEN**

**1. Pan blanco (accesorio pan de molde)**

Este programa es apto para todas las recetas que tienen como base las mezclas sin gluten

disponibles en el mercado (harinas de arroz, almidón de arroz), ideales para pan blanco, pan de molde, pan dulce, etc. Amasado bastante breve (16 minutos) seguido de una doble fermentación, dividida por un amasado de 2 minutos. Duración total 2 horas y 16 minutos.

**2. Pan blanco (accesorio chapatas o panecillos)**

Igual al programa 1, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillo. Es necesario intervenir, tras la fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una breve fermentación de 15 minutos. Duración total 2 horas y 21 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**3. Pan rústico (accesorio pan de molde)**

Este programa es ideal para todas las recetas que tienen como base mezclas de harina sin gluten de tipo rústico (harina de trigo sarraceno, harina de linaza, salvado, etc.), particularmente críticas desde el punto de vista tanto del amasado como de la fermentación. Un preamasado largo, útil para ablandar las harinas, y un amasado enérgico de 25 minutos, seguido de dos fermentaciones. Duración total 2 horas y 55 minutos.

**4. Pan rústico (accesorio chapatas o panecillos)**

Igual al programa 3, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillo. Es necesario intervenir, tras la fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una breve fermentación de 15 minutos. Duración total 2 horas y 28 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**5. Pan dulce (accesorio chapatas o panecillos)**

Este programa es apto para todos los panes a base de levadura de cerveza, ligeramente "dulces" (con huevos, mantequilla, leche, azúcar, etc.). Un amasado bastante breve (18 minutos) seguido de una doble fermentación, dividida por un amasado de 2 minutos. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Duración total 2 horas y 53 minutos.

**6. Tarta (accesorio pan de molde)**

Este programa particularmente breve es el ideal para preparar tartas con levadura química. Formulado para las tartas sin gluten, es apto también para las que tienen harinas tradicionales. Duración total 1 horas y 22 minutos.

**7. Plum cake o magdalenas (accesorio chapatas o panecillos)**

Igual al programa 6, pero con la posibilidad de obtener panecillos dulces en forma de plum cake o magdalenas. Es necesario intervenir, tras la fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Duración total 55 minutos con el accesorio para chapatas, un poco menos con el accesorio para panecillos.

**PROGRAMAS DIETÉTICOS**

**8. Pan integral (accesorio pan de molde)**

Este programa es apto para todas las recetas que tienen como base harinas integrales, particularmente críticas desde el punto de vista tanto del amasado como de la fermentación. Un preamasado largo, útil para ablandar las harinas, y un amasado enérgico de 25 minutos, seguido de tres fermentaciones, divididas entre sí por un amasado muy breve. Duración larga: en total 3 horas y 20 minutos.

**9. Pan integral (accesorio chapatas o panecillos)**

Igual al programa 8, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillo. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una fermentación más de 25 minutos. Duración total 2 horas y 35 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**10. Pan de harina de kamut o espelta (accesorio pan de molde)**

Este programa es ideal para todas las recetas a base de harinas de kamut o espelta. Un amasado largo (25 m), seguido de dos fermentaciones largas, divididas entre sí por un amasado muy breve. Duración total 2 horas y 55 minutos.

**11. Pan de harina de kamut o espelta (accesorio chapatas o panecillos)**
Igual al programa 10, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata o panecillo. Es necesario intervenir, tras la primera fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas o panecillos. Antes de la cocción se realiza una larga fermentación de 40 minutos. Duración total 2 horas y 31 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

**12. Pan con masa madre (accesorio pan de molde)**
Este programa se caracteriza por 3 fermentaciones muy largas que propician el éxito de las preparaciones con poca levadura o a base de masa madre. Cada fermentación dura 1 hora y 40 minutos y va seguida de un reamasado sumamente breve. Duración larga: en total 6 horas y 16 minutos.

**13. Pan con poca levadura (accesorio pan de molde)**
Este programa permite preparar pan con mucha menos levadura respecto a la receta estándar. La primera fase consiste en preparar una masa (poolish) hecha con una parte de la harina y muy líquida, que se deja madurar varias horas (generalmente una noche). Este tiempo depende de las condiciones de maduración y de la receta: el programa contempla la posibilidad de dejar reposar la masa durante un tiempo que puede ir de 0 a máx. 12 horas. Cuando el poolish está maduro, se añaden los demás ingredientes y se procede con el programa, que contempla un segundo amasado y 3 fermentaciones, divididas entre sí por un breve amasado. Duración total 3 horas y 13 minutos, más el tiempo para la maduración del poolish.

**PROGRAMAS TRADICIONALES**

**14. Pan blanco (accesorio pan de molde)**
Este programa es ideal para todas las recetas que tienen como base harinas blancas, más o menos refinadas (flojas, de media fuerza, de fuerza o de gran fuerza y de manitoba). Tras un amasado de 22 minutos, se realizan 3 fermentaciones, divididas entre sí por un reamasado sumamente breve. Duración total 3 horas y 12 minutos.

**15. Pan blanco (accesorio chapatas)**
Igual al programa 14, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de chapata. Es necesario intervenir, tras la primera fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para chapatas. Antes de la cocción se realiza una nueva fermentación de 50 minutos. Duración total 2 horas y 22 minutos.

**16. Pan blanco (accesorio panecillos)**
Igual al programa 14, pero con la posibilidad de obtener un pan en forma de panecillo. Es necesario intervenir, tras la segunda fermentación, para pasar la masa del contenedor del pan de molde a los moldes para panecillos. Antes de la cocción se realiza una tercera fermentación de 25 minutos. Duración total 2 horas y 54 minutos.

**17. Pan rápido (accesorio pan de molde)**
Este programa sirve para preparar un excelente pan en menos de dos horas. Los tiempos de amasado y fermentación se reducen al mínimo. Duración total 1 horas y 53 minutos.

**18. Amasado**
Este programa es el ideal si se desea que la máquina de pan realice únicamente el amasado y la fermentación, que se mantiene bajo control en términos de temperatura.
Se puede interrumpir la preparación tras la fase de amasado (los primeros 27 minutos) o proseguir con una, dos o tres fermentaciones, dependiendo de la receta. Duración total 2 horas y 27 minutos.

**19. Cocción**
Este programa es el ideal para realizar una cocción más, si se considera que la que se ha obtenido no es suficiente. Duración regulable de 10 a 60 minutos.

**20. Cocción de chapatas o panecillos**
Este programa es el ideal para realizar únicamente la fase de cocción con el accesorio para chapatas o panecillos. Debe usarse para manejar cantidades dobles de masa, cuando se deja una parte para una

cocción sucesiva. El programa contempla, antes de la cocción, una fase de fermentación de 50 minutos. Duración total 1 hora y 25 minutos para las chapatas, y un poco menos para los panecillos.

## PREPARACIÓN

- Desembale el aparato y saque todos los accesorios y los manuales de la cámara de cocción (7).
- Despegue las etiquetas adhesivas de la parte frontal del producto y de la ventanilla.
- Desenrolle el cable de alimentación (4) y apoye la máquina de pan sobre una superficie llana y regular.
- Lave exhaustivamente los accesorios (18 – 18.3 – 19 – 20 – 21 – 22) y limpie las partes internas y externas de la máquina de pan, tal y como se describe en el capítulo "LIMPIEZA y MANTENIMIENTO".

**⃠ No coloque nunca la máquina de pan sobre superficies de papel/cartón o plástico.**

**⃠ No ponga nunca papel, cartón o plástico dentro de la máquina o sobre la tapa.**

## CONSEJOS ÚTILES / PRIMEROS USOS

- Al utilizarla por primera vez, la máquina de pan podría despedir un poco de humo y de olor debido a los posibles residuos de producción. Realice un ciclo de cocción, y haga un primer pan de molde para descartar, siguiendo las instrucciones del apartado "USO".
- Para aprender a utilizar la máquina de pan, se recomienda realizar, al principio, las diferentes recetas tal y como se describen, utilizando los ingredientes indicados y sin variar las dosis. De esta forma es posible familiarizarse con los programas y los accesorios para poder empezar entonces a probar variantes con los ingredientes que se prefieran o que se adapten a la dieta personal.
- Al experimentar, se recomienda ir cambiando ingrediente por ingrediente (p. ej. una harina diferente, aceite en lugar de mantequilla, etc.), para poder identificar más fácilmente posibles defectos o diferencias respecto a la receta original ya realizada.
  Al probar una variante más consistente (p. ej. un tipo de levadura diferente del indicado en la receta) o si se desea preparar una receta propia muy diferente de las que se proponen, es importante mantener bajo control las fases de fermentación y cocción, para evitar que la masa se salga de los contenedores.
- Nunca supere las cantidades recomendadas en las recetas del libro. Para realizar una receta diferente de las del libro, tenga en cuenta los siguientes límites:
  - contenedor del pan de molde (18): máximo 500 g de harina total
  - moldes para chapatas (19): máximo 300 g de harina total
  - moldes para panecillos (20): máximo 250 g de harina total

  Si el pan se va a rellenar, reduzca aún más las cantidades.
- Nunca supere las cantidades máximas de levadura que aparecen en la siguiente tabla:

| Harina | Levadura de cerveza fresca | Levadura de cerveza liofilizada | Levadura química para postres |
|---|---|---|---|
| 500 g | 25 g | 8 g | 12 g |

- Para preparar un pan con cantidades menores respecto a las indicadas en la receta del libro, se recomienda seleccionar el dorado "claro" para obtener una cocción más breve. No reduzca las cantidades de los ingredientes más del 20% para no comprometer el éxito de la masa y del resultado final.
- Consulte los consejos generales del libro de recetas que se le ha entregado junto con la máquina, para obtener sugerencias prácticas sobre la panificación.

## USO

**ADVERTENCIAS PARA CELÍACOS**
**Al utilizar la máquina de pan, los celíacos deben respetar las normas de higiene habituales para el tratamiento de alimentos sin gluten. Nunca utilice la máquina de pan para preparar recetas con gluten, puesto que durante el amasado, la harina se levanta y puede contaminar la cámara de cocción y la tapa.**

⃠ **Nunca ponga en marcha el aparato en vacío.**

⃠ **Nunca ponga en marcha el aparato con solamente agua en los contenedores.**

## PROGRAMAS COMPLETOS DE PANIFICACIÓN

Los programas del 1 al 17 realizan de forma autónoma las diferentes fases de amasado, fermentación y cocción. Algunos requieren la intervención del usuario.
Estos programas no pueden utilizarse consecutivamente: se requiere una pausa (de aproximadamente una hora) para que la máquina de pan se enfríe por completo. Para acelerar este proceso, ponga la máquina en un lugar fresco y ventilado.

**Preparación de la máquina de pan y de los ingredientes**

- Abra la tapa (2).
- Extraiga el contenedor del pan de molde (18) levantando el asa (18.1) y tirando de adelante hacia atrás (Fig. A). Tenga cuidado con la tapa (2) para que no se le cierre sobre las manos. Se recomienda sujetarla con la mano que está libre.
- Monte las 2 paletas mezcladoras (18.3) en los respectivos pernos (18.2) y empújelas hasta el fondo (Fig. B).
- Vierta los ingredientes en el contenedor del pan de molde (18) siguiendo los pasos descritos en la receta. Pese con precisión los ingredientes con una báscula de precisión de gramos.
- Introduzca el contenedor del pan de molde (18) en la máquina: presione hacia abajo moviéndolo de adelante hacia atrás para fijarlo firmemente. Si este operación resulta difícil, puede que un engranaje (9) no consiga encajarse en el fondo del contenedor: de ser así, gire ligeramente la paleta mezcladora (18.3) e inténtelo de nuevo.
- Conecte el enchufe del cable de alimentación (4) en la toma de corriente.

  **Nota: el contenedor del pan de molde (18) debe utilizarse siempre en la primera fase de amasado y fermentación, incluso en los programas en los que se utilizan los moldes para chapatas o panecillos.**

**Programación de la máquina de pan**

- Ponga el interruptor ○/| (6) en la posición | : después de un BEEP (señal acústica), en el visualizador (11) aparece el programa 1.
- Presione consecutivamente el botón MENÚ (12) para seleccionar el programa deseado (Fig. C). En el visualizador (11) aparece el número del programa (11.1) y la respectiva duración (11.2).
- Presione consecutivamente el botón FORMA (17) para seleccionar la forma PANECILLOS o CHAPATAS (Fig. D), hasta que el indicador (11.3) muestre la forma deseada. La selección es fundamental para el tiempo de cocción correcto puesto que los panecillos y las chapatas requieren tiempos de cocción diferentes.
  Los programas que permiten realizar esta selección son: 2, 4, 5, 7, 9, 11 y 20.
  Los programas para la preparación del pan de molde tienen la selección preconfigurada correctamente.

- Apriete el botón DORADO (16) para seleccionar el nivel de dorado CLARO, MEDIO u OSCURO (Fig. E), hasta que el indicador (11.4) muestre el nivel deseado.
- Los programas 2, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16 y 20 permiten corregir la duración de cocción del programa estándar, añadiendo o quitando 10 minutos:
  - Cocción más larga: seleccione un dorado OSCURO y sucesivamente añada 10 minutos, apretando una vez el botón + (14) (Fig. F). En el visualizador aparece la duración del programa (11.2) con 10 minutos más.
  - Cocción más breve: seleccione un dorado CLARO y sucesivamente quite 10 minutos, apretando una vez el botón - (15). En el visualizador aparece la duración del programa (11.2) con 10 minutos menos.

**Nota: para interrumpir cualquiera de los programas en curso, apriete el botón START/STOP (12) durante unos segundos: el indicador luminoso del botón MENÚ (11) se apaga.**

**Realización de la receta**

- Apriete el botón START/STOP (13) para poner en marcha la máquina: el indicador luminoso del botón MENÚ (12) se enciende (fijo) y empieza la panificación (Fig. G): en el visualizador (11.2) se actualiza el tiempo restante para el final de la preparación.
- La máquina realiza de forma autónoma las diferentes fases de la panificación, y en el visualizador aparece una flecha (11.5) para mostrar la fase en curso: AMASADO, FERMENTACIÓN, COCCIÓN, FIN (Fig. G). Algunos programas requieren la intervención del usuario.
- **1ª fase: AMASADO**

  Durante esta fase todos los programas emiten 4 BEEPS 2 minutos antes del final del amasado, por si se desea agregar otros ingredientes. No es necesario apretar ningún botón: basta con abrir la tapa y añadir los ingredientes.

  Durante esta fase se puede dejar la tapa abierta para controlar la preparación.

  **Sólo para el programa para el pan con poca levadura (13): preamasado**

  Al terminar la primera fase de amasado con una parte de los ingredientes, la máquina de pan queda en espera de que el usuario imparta una nueva orden: el indicador luminoso del botón MENÚ (12) parpadea.
  - Abra la tapa (2) y añada los demás ingredientes que indica la receta.
  - Cierre la tapa (2).
  - Apriete el botón MENÚ (12) para reactivar la máquina de pan: el indicador luminoso se enciende. El programa da inicio a un segundo amasado y prosigue de forma autónoma.

    **Nota: después de máximo 12 horas de espera, si no se aprieta el botón MENÚ (12), la máquina de pan para y en el visualizador aparece la pantalla inicial. Para proseguir, se puede elegir un nuevo programa (p. ej. el 10 o el 14).**

**⃠ Nunca toque con las manos o con utensilios las palas mezcladoras durante el funcionamiento.**

- **2ª fase: FERMENTACIÓN**

  Según el programa, puede haber una, dos o tres fermentaciones.

  Mantenga la tapa cerrada durante la fermentación, para que la máquina pueda conservar la temperatura necesaria.

  **Sólo para el pan de molde (1, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 17): extracción de las paletas mezcladoras (11.3).**

  Para el pan de molde, se pueden extraer las paletas mezcladoras (11.3) al empezar la última fermentación: el momento exacto se describe en el capítulo TABLA DE TIEMPOS en el punto "extracción de las paletas", y debe calcularse a partir del momento en el que se da inicio al

programa con el botón START: p. ej. para el programa 1, 52 minutos después de la puesta en marcha.

- Abra la tapa (2) y sujétela para evitar que le caiga sobre las manos.
- Extraiga el contenedor del pan de molde (18) tirando con fuerza del asa (18.1) hacia arriba.
- Incline el contenedor del pan de molde (18) hacia un lado y, con la mano untada de harina, haga pasar la masa al otro lado de la primera paleta mezcladora (11.3).
- Extraiga la paleta mezcladora.
- Repita la operación en el otro lado para la otra paleta.
- Nivele la masa de manera uniforme.
- Vuelva a poner el contenedor del pan de molde (18) en la cámara de cocción (7) y cierre la tapa (2).

**Atención: las paletas deben extraerse únicamente en el momento que se indica en la tabla, que corresponde al principio de la última fermentación, poco después de que han efectuado el último movimiento que sirve para deshinchar la masa. Si se extraen antes se corre el riesgo de que la fermentación sea excesiva y la masa se salga del contenedor durante la cocción.**

**Sólo para pan en forma de panecillo o chapata (2, 4, 5, 7, 9, 11, 15, 16): traslado de la masa a los moldes para chapatas (19) o panecillos (20)**

Una vez ha terminado la primera parte de la fermentación, la máquina emite 10 BEEPS y queda en espera de la orden sucesiva: el indicador luminoso del botón MENÚ (12) empieza a parpadear. Después de 5 minutos la máquina emite un nuevo BEEP.

- Abra la tapa (2) y sujétela para evitar que le caiga sobre las manos.
- Extraiga el contenedor del pan de molde (18) tirando con fuerza del asa (18.1) hacia arriba.
- Extraiga la masa y pásela a los moldes correspondientes:
  - Chapatas: divida la masa en dos partes iguales (Fig. I) y pásela a los moldes para chapatas (19) previamente untados con aceite de oliva o mantequilla y harina (tartas).
  - Panecillos: divida la masa en dos partes iguales y luego en otras tres partes iguales (Fig. L). Pásela a los moldes para panecillos (20) previamente untados con aceite de oliva o mantequilla y harina (tartas).
- Encarrile los moldes en las dos guías en U del soporte (21.1), hasta el fondo (Fig. M). Introduzca el soporte en la cámara de cocción (7), de manera tal que el soporte en U (21.1) tenga el lado abierto por la parte en la que no está la resistencia (Fig. N).
- Cierre la tapa (2).
- Apriete el botón MENÚ (12) para reactivar la máquina de pan: el indicador luminoso se enciende. El programa da inicio a una segunda fermentación y prosigue de forma autónoma.

  **Nota: si al cabo de una hora a partir de los 10 BEEPS la máquina de pan no se vuelve a poner en marcha, la ejecución del programa se suspende y en el visualizador (11) aparece de nuevo la página inicial del programa. Para proseguir, se puede elegir el programa 20.**

- **3ª fase: COCCIÓN**

  Esta fase tiene una duración variable en función del programa elegido. De ser necesario, se puede prolongar utilizando el programa específico de cocción (19).
  No abra la tapa durante la fase de cocción.

**Fin de la panificación**

- Al final de la panificación, la máquina de pan emite 4 BEEPS: el indicador luminoso se apaga y en el visualizador aparece la pantalla inicial. En el visualizador el indicador (11.5) señala la fase FIN.

- Apague la máquina de pan poniendo el interruptor ○/| (6) en ○ y desenchufando el cable de alimentación (4) de la toma de corriente.
- Abra la tapa (2) con cuidado para evitar quemarse con el aire caliente de la cocción.

**Pan de molde:**

- Sujete la tapa (2) con una mano para evitar que le caiga sobre las manos.
- Utilizando guantes empuñe el asa (18.1) y tire de ella de adelante hacia atrás para extraer el contenedor del pan de molde (18).
- Voltee y sacuda hacia abajo el contenedor del pan de molde (18) para que el pan salga.
- Extraiga las paletas mezcladoras (18.3) que hayan quedado en el pan, ensartando el gancho (22) en el agujero de la paleta mezcladora (18.3) y haciendo palanca delicadamente sobre la pared presente en el interior del agujero (Fig. O).

**Chapatas o panecillos:**

- Extraiga el soporte (21) empuñando las asas correspondientes con guantes.
- Extraiga los moldes para las chapatas (19) o panecillos (20) del soporte (21).
- Voltee el molde para extraer las chapatas o los panecillos.

**¡ATENCIÓN! PELIGRO DE QUEMADURAS**

- **Al abrir la tapa preste atención para evitar quemarse el rostro con el aire caliente.**
- **Tras la cocción, use siempre guantes protectores para abrir la tapa y extraer los contenedores.**

**¡ATENCIÓN! PELIGRO DE CIERRE ACCIDENTAL**

**Preste atención a la tapa al extraer el contenedor, pues podría cerrarse accidentalmente.**

## PROGRAMAS PARCIALES ÚNICAMENTE DE AMASADO O COCCIÓN

Hay un programa específico sólo para la fase de amasado y fermentación, y dos programas para la fase de cocción.

Los dos programas de cocción pueden utilizarse inmediatamente después de la panificación.

**Programa de amasado (18)**

El programa realiza sólo la fase de amasado, seguida de tres fermentaciones.

- Seleccione el programa 18 con el botón MENÚ (12).
- Apriete el botón START/STOP (13): se pone en marcha el amasado, y sucesivamente la primera fermentación. Al final de cada fermentación la máquina de pan emite 4 BEEPS.

**Programa de cocción (19)**

El programa realiza únicamente la fase de cocción. Puede utilizarse para prolongar la cocción de la panificación que acaba de terminar.

- Seleccione el programa 19 con el botón MENÚ (12).
- Programe el tiempo de cocción deseado, de un mínimo de 10 a un máximo de 60 minutos, con los botones + (14) y - (15).
- Apriete el botón START/STOP (13): la cocción se pone en marcha de inmediato.

**Programa de cocción de chapatas o panecillos (20)**

El programa realiza una fase de fermentación, y sucesivamente una fase de cocción. Este programa sirve para la cocción del pan en forma de chapatas o panecillos.

- Apriete el botón MENÚ (12) para seleccionar el programa 20.
- Apriete el botón FORMA (17) para seleccionar el tipo de forma que se desea PANECILLOS o CHAPATAS (véase el apartado PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA DE PAN).

- Apriete el botón DORADO (16) para seleccionar el nivel de dorado CLARO, MEDIO u OSCURO (véase el apartado PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA DE PAN).
- Apriete el botón START/STOP (13): tras la primera fase de fermentación, empieza la cocción.

## PUESTA EN MARCHA RETARDADA

Algunos programas permiten utilizar la función de puesta en marcha retardada para tener el pan listo hasta 15 horas después. No es recomendable usar esta función con ingredientes perecederos o a base de harinas sin gluten.
La función de puesta en marcha retardada está activa únicamente con los programas 1, 3, 8, 10, 14 y 17.

- Vierta los ingredientes en el contenedor del pan de molde (18) en este orden: ingredientes líquidos, harina, levadura, sal y azúcar. Estos tres últimos no deben entrar en contacto entre sí ni con el agua.
- Seleccione el programa, la forma y el nivel de dorado deseado, tal y como se ha descrito en el apartado anterior.
- Apriete consecutivamente los botones + (14) y - (15) para seleccionar después de cuántas horas / minutos se desea tener listo el pan. Ejemplo: si son las 12:30 p. m. y se desea tener el pan listo a las 6:00 p. m., seleccione 5:30. Para desplazarse más rápido por las horas y minutos, mantenga los botones apretados.
- Apriete el botón START (13) (Fig. H): se enciende el indicador luminoso del botón MENÚ (12) y en el visualizador aparece una flecha (11.6) que señala la opción TIMER.
- La máquina de pan permanece encendida durante el tiempo que se haya programado.

**La puesta en marcha retardada debe utilizarse únicamente para recetas que ya se han experimentado antes.**

## TABLA DE TIEMPOS

Los tiempos indicados pueden servir de ayuda para la preparación correcta de la receta:

- **Duración del amasado:** es útil si se desea añadir algún ingrediente antes de que termine la preparación. Todos los programas emiten una señal acústica (4 BEEPS) 2 minutos antes de que termine el amasado.
- **Traslado a los moldes de chapatas o panecillos:** señala con precisión después de cuánto tiempo, a partir de la puesta en marcha del programa, es necesario trasladar la masa a los contenedores elegidos. Se emite una señal acústica (10 BEEPS).
- **Extracción de las paletas:** señala el momento exacto en el que se pueden extraer las paletas mezcladoras en los programas con el accesorio "pan de molde" o ponerle semillas por encima al pan. Las paletas se extraen para facilitar la salida del pan o de la tarta del contenedor tras la cocción, y para obtener un pan o una tarta sin agujeros, perfectos para tajar. En los programas para pan, el tiempo que se muestra corresponde al principio de la última fermentación, poco después del movimiento de las paletas que sirve para deshinchar la masa, mientras que en el programa para tartas, corresponde exactamente al final del amasado.
- **Fin del programa:** muestra el tiempo de realización de la receta en los diferentes niveles de dorado. En cualquiera de los programas puede retardarse el final de la ejecución hasta un máximo de 15 horas.
- **Cocción variable:** muestra los programas en los que se puede modificar el tiempo estándar de las recetas, aumentando o reduciendo la duración de la cocción 10 minutos.

| Progr. | Duración del amasado | Traslado a los moldes de chapatas o panecillos | Extracción de las paletas | Fin del programa | | | | Cocción variable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Pan de molde | Panecillos | Chapatas | Puesta en marcha retardada | |
| 1 | 16 m | | 52 m a partir de la puesta en marcha | 2 h 09 m claro<br>2 h 16 m medio<br>2 h 23 m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 2 | 16 m | 1 h 16 m a partir de la puesta en marcha | | | 2 h 11 m claro<br>2 h 16 m medio<br>2 h 21 m oscuro | 2 h 16 m claro<br>2 h 21 m medio<br>2 h 26 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 3 | 30 m | | 1 h 23 m a partir de la puesta en marcha | 2 h 48 m claro<br>2 h 55 m medio<br>2 h 62 m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 4 | 20 m | 1 h 20 m a partir de la puesta en marcha | | | 2 h 10 m claro<br>2 h 15 m medio<br>2 h 20 m oscuro | 2 h 23 m claro<br>2 h 28 m medio<br>2 h 33 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 5 | 18 m | 1 h 4 m a partir de la puesta en marcha | | | 1 h 43 m claro<br>1 h 48 m medio<br>1 h 53 m oscuro | 1 h 48 m claro<br>1 h 53 m medio<br>1 h 58 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 6 | 12 m | | 12 m a partir de la puesta en marcha (hasta el final del amasado) | 1 h 17 m claro<br>1 h 22 m medio<br>1 h 27 m oscuro | | | | - 10 + 10 minutos |
| 7 | 10 m | 10 m a partir de la puesta en marcha | | | 0 h 40 m claro<br>0 h 45 m medio<br>0 h 50 m oscuro | 0 h 50 m claro<br>0 h 55 m medio<br>0 h 60 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 8 | 30 m | | 1 h 43 m a partir de la puesta en marcha | 3 h 13 m claro<br>3 h 20 m medio<br>3 h 27 m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 9 | 25 m | 1 h 25 m a partir de la puesta en marcha | | | 2 h 25 m claro<br>2 h 30 m medio<br>2 h 35 m oscuro | 2 h 30 m claro<br>2 h 35 m medio<br>2 h 40 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 10 | 25 m | | 1 h 8 m a partir de la puesta en marcha | 2 h 48 m claro<br>2 h 55 m medio<br>3 h 2 m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 11 | 26 m | 1 h 6 m a partir de la puesta en marcha | | | 2 h 21 m claro<br>2 h 26 m medio<br>2 h 31 m oscuro | 2 h 26 m claro<br>2 h 31 m medio<br>2 h 36 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 12 | 18 m | | 3 h 39 m a partir de la puesta en marcha | 6 h 10 m claro<br>6 h 16 m medio<br>6 h 24 m oscuro | | | | - 10 + 10 minutos |
| 13 | 8 m (1º amasado)<br>15 m (2º amasado) | | 1 h 18 m a partir de la puesta en marcha del 2º amasado | 3 h 6 m claro<br>3 h 13 m medio<br>3 h 20 m oscuro<br>+ tiempo de madura-ción del poolish | | | | - 10 + 10 minutos |
| 14 | 22 m | | 1 h 35 m a partir de la puesta en marcha | 3 h 05 m claro<br>3 h 12 m medio<br>3 h 19 m oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 15 | 24 m | 54 m a partir de la puesta en marcha | | | | 2 h 14 m claro<br>2 h 22 m medio<br>2 h 28 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |
| 16 | 24 m | 1 h 54 m a partir de la puesta en marcha | | | 2 h 49 m claro<br>2 h 54 m medio<br>2 h 59 m oscuro | | | - 10 + 10 minutos |
| 17 | 13 m | | 15 m a partir de la puesta en marcha (hasta el final del amasado) | 1 h 46 m claro<br>1 h 53 m medio<br>2 h oscuro | | | Hasta 15 horas | |
| 18 | 27 m | | | 2 h 27 m | | | | |
| 19 | | | | De 10 a 60 m | | | | |
| 20 | | | | | 1 h 15 m claro<br>1 h 20 m medio<br>1 h 25 m oscuro | 1 h 20 m claro<br>1 h 25 m medio<br>1 h 30 m oscuro | | - 10 + 10 minutos |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la máquina de pan poniendo el interruptor ○/| (6) en ○.
  Desenchufe el cable de alimentación (4) de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe por completo.
- Incline un poco la tapa (2) y extráigala de las ranuras (Fig. P).
- Limpie la tapa (2), la cámara de cocción (7) y la resistencia (8), con un paño suave, húmedo y bien escurrido. Evite usar detergentes y productos abrasivos, o verter líquidos.
- Lave a mano el contenedor del pan de molde (18), las paletas mezcladoras (18.3), los moldes para chapatas (19) y panecillos (20), el soporte (21) y el gancho (22) con una esponja suave, agua caliente y detergente. Si las paletas mezcladoras (18.3) resultan difíciles de extraer, déjelas sumergidas en agua caliente durante unos minutos.
- Limpie el cuerpo de la máquina (5) con un paño húmedo bien escurrido.
- Seque bien.
- Vuelva a poner los contenedores en sus respectivos lugares prestando atención a no rayarlos.

**¡ATENCIÓN! PELIGRO DE CIERRE ACCIDENTAL**
**Desmonte la tapa antes de cada limpieza.**

⃠ **No lave los contenedores del pan en el lavavajillas.**
⃠ **No use esponjas abrasivas para no dañar el revestimiento antiadherente.**

## CONSUMO Y PROTECCIÓN EN CASO DE APAGONES ELÉCTRICOS

La máquina consume el máximo de la potencia durante la fase final de la cocción. En las fases de amasado, fermentación y espera, el consumo se limita a sólo unos vatios.

Cuando no se vaya a utilizar la máquina, se recomienda mantener el interruptor en ○, para evitar encendidos accidentales.

La máquina cuenta con una protección que, en caso de interrupciones de corriente (máx. 15 minutos) mantiene activa la memoria y garantiza el proseguimiento de la receta.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| Problema | Solución |
|---|---|
| Falta de corriente eléctrica. | La máquina de pan conserva la programación memorizada durante 15 minutos. Si el suministro eléctrico se restablece en este lapso de tiempo, la realización de la receta prosigue. Al agotarse este tiempo, la programación se borra. |
| Un programa seleccionado no se pone en marcha. | Se ha programado una puesta en marcha retardada. |
| Un programa seleccionado no se pone en marcha y en el visualizador aparece el error E01. | La máquina todavía está caliente porque la última panificación ha terminado no hace mucho. Espere a que la máquina se enfríe por completo (aproximadamente 1 hora), o póngala en un lugar fresco para que se enfríe más pronto. |
| Un programa seleccionado no se pone en marcha y en el visualizador aparece el error E00. | La máquina está demasiado fría. Póngala en un lugar más caliente. |
| Un programa para panecillos o chapatas no se pone en marcha tras el traslado de la masa. | Ha pasado más de una hora a partir de los 10 BEEPS de aviso para el traslado. |
| El programa para el pan con poca levadura (13) no se pone en marcha tras el añadido de los ingredientes. | Han pasado más de 12 horas a partir de los 10 BEEPS de aviso del programa. |
| Sale humo de la cámara de cocción. | La masa se ha salido de los contenedores y ha tocado la resistencia. Apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y limpie la cámara de cocción después de dejar enfriar la máquina por completo. **NO intente solucionarlo usando agua.** |
| El motor está en marcha pero el amasado no empieza.<br>Ruido durante la rotación. | Las paletas mezcladoras (18.3) no están puestas.<br>El contenedor del pan de molde (18) no está bien puesto.<br>Pare la máquina y presione con fuerza hacia abajo el contenedor para fijarlo firmemente, o monte las paletas mezcladoras. |
| El contenedor del pan de molde (18) se sale de su soporte durante el amasado. | El contenedor del pan de molde (18) no está bien puesto.<br>Pare la máquina y presione con fuerza hacia abajo el contenedor para fijarlo firmemente. |
| En el visualizador aparece un código de error: EEE o HHH. | Lleve la máquina de pan a un centro de asistencia autorizado Imetec. |

## ELIMINACIÓN

El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo conforme a las normas de protección ambiental.

El aparato que ha concluido su vida útil debe eliminarse en conformidad con la norma europea 2002/96/CE. Los materiales reciclables presentes en el aparato se recuperan a fin de evitar la degradación ambiental. Para mayor información, diríjase a la entidad local de tratamiento y eliminación de residuos, o al revendedor del aparato.

## ASISTENCIA Y GARANTÍA

Para las reparaciones o la compra de los repuestos, póngase en contacto con el servicio autorizado de asistencia al cliente IMETEC, llamando al Número Gratuito indicado debajo o accediendo al sitio web. El aparato está cubierto por la garantía del fabricante.
Consulte la hoja de garantía adjunta para conocer los detalles. El incumplimiento de las instrucciones de este manual para el uso, cuidado y mantenimiento del producto, comporta la pérdida de la garantía del fabricante.

IMETEC
www. imetec.com
**Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY**
**Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149**
MI001044
1212 (MMYY)